

1. ÚVOD

Projektová dokumentácia stavby, časť: TECHNOLÓGIA STRAVOVACEJ PREVÁDZKY“ navrhuje a rieši koncepcný návrh stravovacieho zariadenia pre základnú školu Holíčsku v Bratislave - Petržalke.

Vypracovaná bola na základe technických podkladov, technickej obhliadky a požiadaviek prevádzkovateľa.

2. ÚČEL A FUNKCIA STRAVOVACÍCH ZARIADENÍ

Stravovacie zariadenie je určené pre žiakov a zamestnancov školy, ktorým poskytne služby výdajnou formou. Nepredpokladá sa výroba a rozvoz hotových hlavných jedál a pokrmov pre iné subjekty.

1.14. Kuchynä s príslušenstvom

Kuchynä s príslušenstvom sa nachádza na 1.NP s napojením na sklady pomocou schodiska alebo výtahu. Je navrhovaná ako kuchynä na predprípravu surovín, finalizáciu a výdaj jedál cez výdajné priestory.

Sklady sa nachádzajú na 1.NP a 1.PP s priamim napojením na zásobovací vchod. Chladiaci box je s napojením na zásobovaciu chodbu.

Zásobovanie do kuchyne je cez zásobovacie schodisko a chodbu v 1.NP.

3. HLAVNÉ ÚDAJE:

charakter ponuky jedál	ponuka teplých a studených nápojov
- charakter výroby jedál a pokrmov	ponuka teplých jedál
- predpokladaný počet podaných pokrmov	výroba zo surovín
- kapacita miest	500 počas prevádzkových hodín
- predpokladaná obrátkovosť	100
- kapacita umývárne tanierov	1
- použité energie	200 za hod
- počet pracovných síl na zmenu v hlavnej kuchyni	el. energia
- zmennosť	5 až 8
	1

4. OPIS TECHNOLÓGIE VÝROBY

Stravovacia prevádzka je samostatná s kompletnou skladovacou, výrobnou a odbytovou časťou. Priestory na seba dispozične naväzujú. Výroba jedál a pokrmov bude zo surovín. Predpokladá sa dovoz čistenej zeleniny, zemiakov, prípadne knedlí, ako aj opracovaného mäsa v kuchynskej úprave v maximálnej miere. Sortiment jedál a pokrmov určí budúci prevádzkovateľ.

Hlavná varná časť pozostáva z varného bloku (varné kotle, smažiace panvy, šporák,) ktorý dopĺňujú v prípravných častiach a vo finalizácii vysokovýkonné konvektomaty. Nad tepelnými zariadeniami budú osadené výkonné digestory s tukovou filtráciou a osvetlením. Čisté prípravovne sú riešené ako priestorovo oddelené, príprava vajej je oddelená stavebne. Priestory na seba dispozične naväzujú.

Vo výrobných častiach sú optimálne navrhnuté vysokovýkonné stroje na tepelnú úpravu surovín a pokrmov, výkonné pomocné stroje a mechanizmy tak, aby bola v krátkom čase zabezpečená výroba predpokladaného počtu pokrmov a hlavných jedál. Všetky zariadenie sú vyrobené z potravinárskej nerezovej ocele 18/10 a pri konkrétnej dodávke musia mať platný certifikát v čase realizácie.

Výdaj jedál je riešený v oddelenom priestore, ktorý umožňuje variabilnosť podávania hotových jedál, pokrmov a nápojov. Jedlá sú po tepelnom spracovaní uložené v teplom výdajnom pulte v gastronádobách, ktoré uchovávajú pri dodržaní tepelného režimu maximálne výživové a nutritívne hodnoty pokrmu.

Odber použitého stolového riadu je riešený cez okno do umyvárne stolového riadu.

5. RIEŠENIE A MANIPULÁCIA S MATERIÁLMI A SUROVINAMI

Tovar, suroviny a potraviny budú dopravované priamo z terénu cez hospodársky vstup priamo do prevádzky do príslušných skladov, alebo priamo do prípravných častí. Horizontálna doprava bude zabezpečená pomocou manipulačných vozíkov.

6. POŽIADAVKY NA DOPRAVU DO STRAVOVACIEHO ZARIADENIA

Dopravu surovín a potravín si budú prevádzkovatelia zabezpečovať vlastnými dopravnými prostriedkami a dopravnými prostriedkami dodávateľov podľa potreby.

7. PRACOVNÉ SILY A ZMENNOSŤ

Predpokladá sa, že vo výrobnej časti kuchyne budú pracovať 5 – 8 -mi zamestnanci. Predpokladá sa zmennosť 1. Sociálne zázemie je riešené spoločné pre personál.

8. POTREBA HLAVNÝCH A VEDĽAJŠÍCH SUROVÍN

Potreby hlavných a vedľajších surovín vyplynú zo zloženia jedálneho lístka podľa ponuky prevádzkovateľa. Predpokladá sa dovoz čistených zemiakov a zeleniny v chladenom resp. v mrazenom stave, dovoz mäsa v kuchynskej úprave a dovoz cukrárenských výrobkov. Pre prípad objednávky nečistených zemiakov je zachovaná škrabka zemiakov na -1.PP.

9. MNOŽSTVO ODPADNÝCH LÁTOK, SPÔSOB LIKVIDÁCIE

Pri prevádzke stravovacieho zariadenia nevznikajú zdraviu škodlivé látky, ani zdraviu škodlivé odpady a neovplyvní negatívne životné prostredie.

Predpokladané množstvo odpadných látok a surovín z jedál zo stravovacích zariadení bude cca 1%-3% z celkového množstva HJ, ktoré sa budú likvidovať odvozom do spaľovne minimálne 2x za týždeň. Dočasne sa budú skladovať v chladiacej skrini v sklade biologického odpadu. Komunálny odpad bude riešený v rámci smetného hospodárstva areálu.

Pri prevádzke stravovacieho zariadenia nevznikajú zdraviu škodlivé látky, ani zdraviu škodlivé odpady. Kanalizácia bude delená. Odpad kategórie 12-501 v zmysle vyhl. č.284/2001 Zb.z. vydanéj Ministerstvom životného prostredia SR, ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov, bude zaústený do lapača tuku. Sediment bude likvidovaný v pravidelných časových intervaloch v spaľovni. Túto činnosť zabezpečí prevádzkovateľ.

10. SKLADY A MEDZISKLADY SUROVÍN

Sklady potravín, denný sklad sú v zazemí a chladiaci box je umiestnený na úrovni 1.PP . Dimenzované sú na každodenný zásobovací cyklus podľa potreby.

11. NÁROKY NA VZT

- Všetky bezokenné priestory je potrebné vetrať podľa predpisu
- Odťah od digestorov musí byť vyvedený na najvyšší bod budovy

Prevádzkové priestory kuchyne a príslušenstva potrebujú mať zabezpečenú minimálne 12 násobnú výmenu za hodinu. Varne technologické zariadenia na plyn nad 15kW potrebujú mať zabezpečený odvod spalín, minimálne umiestneným odsávacím digestorom nad technologickým zariadením.

Odsatý vzduch so spalínami nesmie byť použitý na ohrievanie prívodného vzduchu zmiešavaním.

Parametre spalín pre jednotlivé technologické zariadenia sú maximálne na jedno zariadenie nasledovné:

Technická správa - Gastrotechnológia

Množstvo spalín 27g/sec. Výstupná teplota 100°C.

S dodávkou technologických zariadení kuchyne sú aj odsávače umiestnené na varnými zariadeniami.

Odsávače nad varnou časťou budú vybavené dvojstupňovými odlučovačmi tukov (labyrint+ťahokov).

Ostatné odsávače nad konvektomatmi, v umyvárni a mriežky budú vybavené jednoduchým odlučovačom.

12. OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA REALIZAČNÚ DOKUMENTÁCIU

Jednostupňová dokumentácia je vypracovaná s náležitými detailami podľa vyhlášky, pripomienok orgánov štátnej správy a podkladov predpokladaných dodávateľov technologických zariadení v koordinácii s ostatnými profesiami. Každá zmena sa musí prekonzultovať s hlavným projektantom a zodpovedným spracovateľom tejto časti projektovej dokumentácie.

13. NÁKLADY NA TECHNOLOGICKÉ ZARIADENIA

Náklady budú upresnené dodávateľom technologických zariadení stravovacích zariadení.